

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 81 (1955)
Heft: 42

Artikel: Hange blybe
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-495011>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

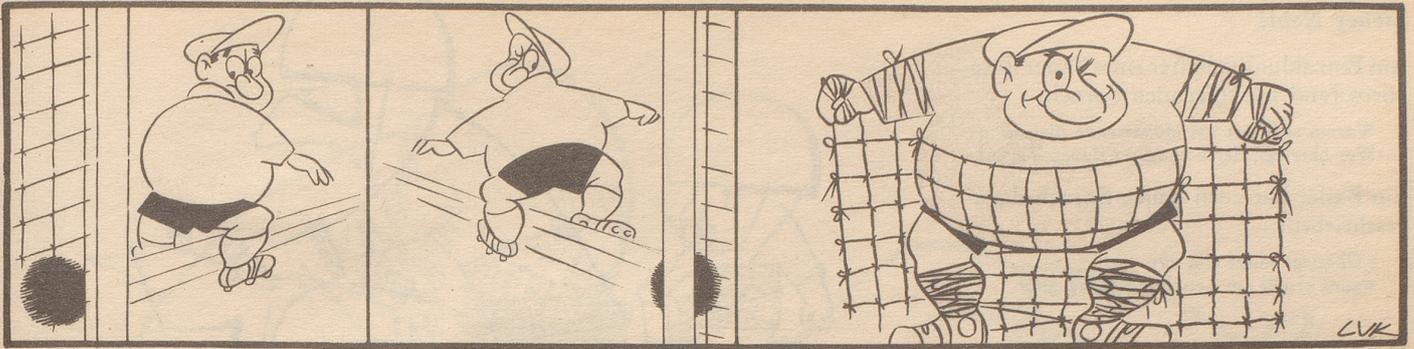
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 01.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Abhilfe

Hange blybe

(Baselbieter Mundart)

D Bänggerner Turner si nemol im Beizli über d Polizeischtund use blybe hogge. D Wirtene het chönne tue wie lätz, si het die Burschen eifach nit zum Tämpel us brocht. Au wo si mit em Landjeger treut het, wo hinecht so sicher as nummen öbbis chem cho d Runde mache – s het eifach nüt battet.

Im Gegeteil, ein vo dene Turner het gseit, er well im Landjeger scho dr Verleider machen, as er nit allbott d Bänggerner chem cho plooge – seit's und verschwindet dur d Chuchitüren und chunnt gly druf abe wider yne. Und denn isch wyters gjuheijet worde

Öbben am Eis polderets an die ufri Türen und me ghört fluechen, as nümmi schön isch. D Wirtene dänggt nüt anders, as sig öbbis deuhänggers passiert, und schpringt go uf mache. Wär schtoot voruß? Der Landjeger. Aber wie isch dä arm Kärli in dr Chlemmi gsi?

Die rächti Hand het er all no an dr Türfalle gha, er het zoge dra wie lätz und isch doch nit ewäg cho. Jetz isch s Rätsel gly glöst gsi. Wo s Ludimiliskarli nach de Zwölfe dur d Chuchi gschnäll verschwunden isch, het er dört e Fliegefänger abhänggt und het en um d Falle vo dr ufre Tür gwigglet. Und dört dra isch dr Polizischt blybe hange, s zäge wien e Fliege. Won er d Hand ändlig glöst gha

het, het dr Lym aber erscht rächt Fäde zoge zwüsche de Finger

Gschtroft si die Turner zümpftig worde. He nu, s het ene öbbis ghört! Aber me seit, vo dört a heig me dr Landjeger wenig mee z Bängge gsee – er heig sich drum nit gärn lo vorhalten, er sig uf e Lym gange. KL

Tempo

Der Basler Regierungsrat hat im September 1955 dem Großen Rat einen im Januar 1910 eingereichten Anzug über die Hospitalisierung seelisch kranker Personen unterbreitet ...

Da scheint wahrhaftig an einer Schublade der Boden durchgefaut zu sein!

Pinguin



«Wänn mini Wahl als Nationalrat nu au eso guet usgaat wie mini Haar!»



Was kommt denn hier hereingeschneit?

... Sie werden es gleich sehen. Es ist ein alter Freund, der überraschend aufgetaucht ist. Die Freude ist ungetrübt, ein sommerliches Nachtessen ist rasch gemacht: Kalte Käseplatte, hübsch garniert, dazu ein spritziges Gläschen Wein. Im Sommer ist dies ein Göttergericht. Käse ist nämlich — die Kenner wissen dies — eine Gaumenfreude! (Im Käsespezialgeschäft werden Sie gut beraten. Fragen Sie nach den «Käsetips».)

A propos: der Käse bleibt tagelang frisch, wenn Sie ihn einzeln in Paraffinpapier oder Aluminiumfolie einpacken und in einem Plastiksack an einem kühlen Ort aufbewahren. Falls er im Kühlschrank war, sollte er eine halbe Stunde vor dem Servieren ausgepackt werden. So hat er die richtige Temperatur und kann sein volles Aroma entfalten.

Schweiz. Käseunion A. G.

